

Autor

Rafael Delgado
Òmnium Cultural

El 1992, Òmnium Cultural iniciava una campanya de catalanització en el món de la restauració. L'autor d'aquest article repassa l'activitat duta a terme durant aquests anys —objectius, tasques, adaptació a les necessitats dels usuaris— i finalment fa una valoració d'una feina que encara continua.

Tots sabem que no és fàcil viure en català al cent per cent. Tot i que s'ha avançat molt en la normalització lingüística, encara hi ha àmbits en els quals no s'ha pogut accedir (prospectes de medicaments, per exemple). Un dels àmbits que estava bastant endarrerit en l'ús del català era el de la restauració. Per aquest motiu, l'any 1992, davant la celebració dels Jocs Olímpics de Barcelona, la Generalitat i Òmnium Cultural van engegar un programa de catalanització d'aquest sector. Un equip de cinc persones vam començar a visitar els bars i restaurants de Barcelona i rodalia als quals oferíem la possibilitat de tenir la carta i els menús en català d'una manera completament gratuïta.

Després d'haver visitat més de 2.000 establiments, creiem que tenim una certa experiència i que seria interessant explicar-la. La gent estava engrescada davant la propera celebració dels Jocs Olímpics de Barcelona 92. Els Jocs es durien a terme a l'estiu, així doncs, teníem menys de sis mesos per fer arribar la presència del català a les cartes de plats i menús dels restaurants. Vam aprofitar que tothom volia donar una bona imatge de la nostra ciutat per conscienciar els restauradors que una manera de donar un millor servei als clients era tenir la carta, també, en català. Davant la gran afluència de turisme estranger també els oferíem la traducció a d'altres idiomes: francès, anglès, alemany... i tot sense que haguessin de fer cap despesa, d'una manera totalment gratuïta. A més, ni tan sols s'havien de desplaçar, nosaltres els recollíem la carta i els la retornàvem traduïda.

La tasca era difícil, ja que el món de la restauració, en general, no estava gaire sensibilitzat pel que fa a la llengua catalana. Les visites realitzades resultaven, algunes vegades, feixugues. Era necessari tenir molta paciència per convèncer el restaurador, que sovint es mostrava reticent i de fet no entenia que el servei que li oferíem fos gratuït.

L'equip va treballar de valent i, davant la insistència d'explicar als restauradors la importància d'oferir al client la possibilitat de trobar els plats en català, va aconseguir convèncer-los que d'aquesta manera millorarien el servei.

El programa va arribar a l'estiu de 1992

amb un gran èxit. Es va aconseguir que la majoria de restaurants de Barcelona tinguessin la carta en català. Aquests resultats ens van animar molt, però era important que hi hagués una continuïtat en aquest servei, d'aquesta manera ens asseguràvem que la presència de la nostra llengua a les cartes no fos temporal.

Un cop passats els Jocs, es va decidir continuar el programa, però oferint la traducció únicament al català. Alguns restauradors ens comentaven que tenien problemes si oferien la carta només en el nostre idioma, per la qual cosa vam optar per fer-la bilingüe en els casos en què així ens ho demanaven. Aquest procediment ens garantia molt més que la farien servir.

Els restaurants confeccionen els plats en relació amb els productes de la temporada, així ens trobem que tenen la carta d'hivern (època de l'any en què va començar el programa), la carta de primavera i la carta d'estiu. Amb el nostre servei vam aconseguir que durant l'any 1992 aquestes tres cartes diferents fossin, també, en català.

La tardor de 1992 s'iniciava amb un nou repte: la carta de bolets i de la temporada de caça. Vam iniciar un programa nou: noves paraules, nous termes gastronòmics i traduccions d'alguns productes que sorprenien el restaurador, que d'aquesta manera entrava en la dinàmica de la curiositat lingüística.

Volem comentar que, avui dia, oferir un servei gratuït és realment excepcional i per aquest motiu els restauradors no s'acaben de creure que no hauran de pagar res, se'ls ha de convèncer que és així. Els propietaris de restaurants xinesos són els més incrèduls quan els dius que aquest servei és de franc, insisteixen molt a dir que no volen pagar res i nosaltres hem d'insistir molt més a dir que no ho hauran de fer. A més a més, en la majoria de restaurants xinesos costa molt entendre's amb la persona que t'atén ja que moltes vegades amb prou feines si parla castellà.

Durant aquests vuit anys hem pogut veure com molts establiments desapareixien i molts d'altres obrien les portes; hem viscut el creixement del Port Olímpic, la creació del Maremàgnum, de l'Illa Diagonal,

Resultats globals del programa (1992-1999)

<i>Servei de traducció o correcció en l'àmbit de la restauració</i>	
Restaurants enregistrats	2.949
Cartes i menús traduïts	1.944
Pàgines traduïdes	13.608
<i>Servei de traducció o correcció a empreses i comerços que no pertanyen a l'àmbit de la restauració</i>	
Empreses enregistrades	267
Traduccions i correccions	1.806
Pàgines traduïdes	5.801
<i>Servei de consultes telefòniques</i>	
Consultes ateses	12.885

del centre comercial Barcelona Glòries i més recentment del World Trade Center. Tots aquests espais han estat visitats més d'una vegada per fer-los conèixer el nostre programa i oferir-los el nostre servei i, tot s'ha de dir, han estat unes visites molt profitoses.

Per aconseguir una carta no n'hi ha prou de fer una sola visita, cal anar-hi més d'un cop, ja que de vegades no hi és l'encarregat, s'ho han de pensar o ho han de consultar..., en fi, que de deu vegades, una et donen la carta a la primera, la resta cal insistir-hi.

La planificació de les visites es fa en funció de la quantitat de restaurants que hi ha a cada zona, i hem anat configurant un gràfic perquè no quedés cap zona de Barcelona sense visitar. Nosaltres *vigilem* sempre els nous establiments per poder informar de la nostra tasca. Amb l'obertura d'aquests nous espais, hem detectat que el perfil del restaurador ha canviat, cada vegada és més jove i això afavoreix l'atenció i la comprensió del fet de tenir la carta en català. D'aquesta *fornada* de joves ha sorgit la creació de plats realment sorprenents, per exemple, abans una «macedònia» era el terme que s'utilitzava per a l'actual «sopa de fruita».

El llenguatge del restaurador és molt ric i creatiu, això requereix una adaptació ràpida del nom del plat. Ens hem trobat restauradors que han fet de les seves cartes veritables poemes, estem davant de personatges que han esdevingut bons poetes gastronòmics. Feu una ullada a les cartes dels nostres restaurants i de ben segur que glatiu per tastar aquests plats que tenen noms tan bonics.

Actualment hi ha un gran nombre d'establiments que confien en la nostra feina i

que utilitzen el servei de traducció o correcció de manera habitual, per exemple cada temporada, quan canvien la carta, quan hi ha festes o celebracions especials (casaments, convencions, banquets) o durant les festes de Nadal i Cap d'Any. Hi ha restaurants que la canvien cada mes, altres cada setmana, per la qual cosa la nostra és una feina que s'ha de fer al més aviat possible. Amb la carta de temporada, sabem que el restaurador segur que tindrà tres o quatre mesos la carta en català, però els menús són de confecció diària, això vol dir que els plats sempre són diferents i que cal una traducció ràpida. Per això, el restaurador s'ha de prendre la molèstia de passar per fax el menú de cada dia per traduir-lo. L'altra opció que els oferim és que ens passin una llista dels plats més freqüents, així confeccionen una base de dades que només cal consultar per poder elaborar el menú corresponent. Hi ha restaurants que tenen un vocabulari gastronòmic gairebé personalitzat.

Quan una feina és efectiva és fàcil que l'un ho digui a l'altre, i així ens hem trobat que molts restaurants han accedit a nosaltres a través d'altres que els han recomanat que ho fessin.

Un altre sector que tenim davant nostre i que ofereix moltes possibilitats és el de l'hoteleria. Els hotels d'una certa categoria tenen restaurant i salons per celebrar convencions, casaments o esdeveniments diversos. És important contactar amb els responsables d'aquests establiments per introduir-hi la carta de plats en català, això ens assegura que molta gent reconeixerà la nostra llengua i alhora pensem que servirà per fer-ne una difusió prou important. A part d'oferir-los la traducció o la correcció de la carta de plats, també els oferim la pos-

sibilitat d'utilitzar aquest servei per a tota la documentació que hagin de presentar als clients. Això ha tingut una molt bona acceptació en aquest sector.

Els gremis de restauració i hoteleria, així com l'empresa que gestiona Ticket Restaurant, també col·laboren activament en aquest programa, ja que quan envien circulars als seus agremiats els fan arribar els fullets informatius que s'han anat editant durant aquests anys.

Amb el temps, aquest servei de traducció i correcció s'ha anat ampliant a d'altres sectors. Així hem arribat a tenir més de 250 empreses o entitats enregistrades, moltes de les quals ens envien sovint textos per corregir o traduir, a través del fax o personalment. També hem corregit o traduït textos a particulars, ONG i altres entitats sense afany de lucre tenint en compte que si ho haguessin de fer pagant potser no podrien fer-ho.

Han passat uns quants anys i de l'equip inicial quedem tres persones. Ara que ja hem arribat a l'any 2000, podem assegurar que n'hem vist de tots colors: anècdotes,

unes quantes; satisfaccions, moltes. Veritablement podem dir que estem molt il·lusionats amb aquesta tasca.

Per finalitzar aquesta exposició de la feina feta gràcies a la col·laboració de la Generalitat de Catalunya i Òmnium Cultural, volem que quedi clar que per moltes visites que realitzem i per moltes lleis que es dictin sobre la normalització lingüística, qui té l'última paraula és el consumidor. Si ens conscienciem d'una vegada i demanem la carta en català en tots els restaurants que no ens l'ofereixin d'entrada, farem que el restaurador, a més d'una necessitat legal, s'adoni de la necessitat comercial d'oferir als seus clients el millor servei, el qual passa per poder menjar en català en qualsevol bar, restaurant o hotel que escollim.

